PLEINS FEUX SUR

LA SEMAINE DU GOÛT

La Semaine du goût est chaque année l'occasion pour les enfants de classe de CM2 de participer à l'Académie du goût

L'appétit d'apprendre

Du 13 au 17 octobre, la 19e édition de la Semaine du goût, qui aura pour thème « Nos 4 saisons dans l'assiette », mettra une nouvelle fois les petits plats dans les grands à l'intention des élèves des écoles élémentaires et maternelles de la ville.

La Semaine du Goût, qui se déroule dans toute la France est organisée pour initier les enfants aux saveurs. Cette opération nationale prend, à Guyancourt, une dimension toute particulière grâce à la présence du Lycée hôtelier sur son territoire. Les professeurs et des étudiants de cet établissement de renommée internationale invitent chaque année les élèves des classes de CM2 (volontaires) à participer à une Académie du goût qui amuse, cultive et passionne les enfants.

« *Cette éducation au goût, au savoir-vivre et au bien manger est plus importante qu'il n'y paraît. Il s'agit bien d'un enseignement, qui complète la culture générale d'enfants issus de milieux et d'horizons différents en les distrayant. Tout le monde n'a pas la chance d'entendre parler de nutrition et de diététique à la maison. La municipalité souhaite ainsi non seulement promouvoir l'équilibre alimentaire et la santé des jeunes, mais aussi lutter contre l'injustice sociale* », précise Marie-Christine Le Tarnec, adjointe au Maire chargée de l'Enfance, du Scolaire et du Périscolaire.

Cette démarche est capitale à l'heure où l'obésité infantile atteint des chiffres record. Principaux responsables : les plats préparés, riches en graisses hydrogénées utilisées en masse dans l'industrie alimentaire, et la sédentarité (ordinateur, consoles de jeux, télévision...).

Sensibilisation générale

Toucher du doigt les écailles d'un ananas, sentir l' odeur d'une gousse de vanille, apprendre à râper des carottes ou croquer dans un clou de girofle stimule l'esprit et ouvre l'appétit sur d'autres émotions que la pizza carton-pâte et le hamburger chewing-gum. En vrais professionnels, les enseignants du Lycée hôtelier prennent le temps d'écouter, d'expliquer et de répondre aux questions des élèves de CM2, qui retrouvent à table, le midi, les épices et les aliments présentés le matin même au fil des ateliers.

Mais l'Académie du goût n'est pas l'unique temps fort de cette semaine, organisée par la Ville et ses partenaires. La diététicienne de la société Scolarest, se rendra dans les écoles maternelles afin de sensibiliser les enfants des moyennes sections (120 environ) à l'importance du petit déjeuner et au rôle des aliments qui doivent le constituer. Quant aux bibliothécaires de la Médiathèque Jean-Rousselot, elles investiront les écoles primaires pour offrir une heure du conte en relation avec le thème 2008. Autres partenaires à saluer, les enseignants, les représentants des fédérations de parents d'élèves et les directeurs et animateurs des centres de loisirs (et de la restauration scolaire), relais essentiels de cette action pédagogique à part entière qu'est la Semaine du goût. ■

L'ACADÉMIE DU GOÛT

Les élèves participeront à cinq ateliers différents le matin, puis déjeuneront sur place, servis par les étudiants du Lycée hôtelier. Au programme:

Table dressée

Les élèves du Lycée Hôtelier dresseront une table de grande classe à l'intention des enfants, et leur expliqueront la disposition des couverts, vaisselles et verres, ainsi que les règles de base à respecter. Jeunes spectateurs qui auront ensuite à répéter l'exercice en composant à leur tour une table sans faute de goût.

Pliage de serviettes

Une exposition de différents pliages sera présentée sur la table. Chaque enfant choisira alors son modèle préféré et apprendra à le réaliser... avant de repartir avec son ouvrage

Atelier découverte et expérimentation

Cet atelier, se propose de présenter chaque jour un éventail de produits en relation avec le thème retenu, de faire un effort particulier pour mettre en valeur les produits frais de saison. Au menu, découverte de plusieurs techniques de découpage, conseils de présentation et dégustation de fruits et légumes.

Atelier Scolarest

Présentation aux enfants des différents modes de conservation des fruits et légumes, et atelier de dégustation et de reconnaissance du produit d'origine transformé (purées, soupes, jus et confitures de fruits et légumes).

Atelier de l'association Cinquième sens

Ou comment fabriquer un parfum tout seul comme un grand – ou presque – en mélangeant de drôles de produits et de drôles d'odeurs.

LES MATERNELLES AU «PESTACLE»

La compagnie Pois de senteur présente « *Le Potager de Néroline* » à la Maison de quartier Théodore-Monod.

Ce soir, dans le potager de la fée Néroline (fée des senteurs), a lieu la grande fête de la soupe de légumes. Tout les légumes y sont conviés, Hercule le poireau, sa compagne Pat la patate, le champignon Mitonné ?... Mais la sorcière Nez-Fast-Food rôde avec ses acolytes Big-Beur et Mic-Mac... Un spectacle à croquer, plein d'humour et de vitamines.

Trois questions à PATRICK TROQUENET, chef de travaux du Lycée des métiers de l'hôtellerie et de tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines.

Guyancourt Magazine : Quel est, à vos yeux, l'intérêt de la Semaine du goût ?

Patrick Troquenet : Faire découvrir ou redécouvrir à des élèves de tout âge des produits et des saveurs non pas nouvelles, mais qu'ils ne consomment pas forcément dans leur milieu familial, éveiller leur curiosité et leurs papilles gustatives et essayer de revenir au côté « vrai » des bons produits. Avec, à l'occasion de ce nouveau rendez-vous, une notion de développement durable, puisque l'accent sera mis sur la découverte et la consommation de fruits et légumes frais de saison, démarche qui contribuera peut-être à les faire réfléchir sur des achats à écarter désormais, style fraises en hiver...

G.M. : Comment se traduit le partenariat instauré entre le Lycée hôtelier et la Ville ?

P.T. : Les quatre jours de la Semaine du goût, que notre établissement considère comme une action éducative à part entière, sont organisés depuis de longues années sur la base d'un partenariat étroit entre le Lycée hôtelier et la ville de Guyancourt. Pour accompagner ce temps fort pédagogique et ludique, deux professeurs seront mobilisés chaque jour afin d'animer les différents ateliers proposés. L'un se trouvera en cuisine, où il préparera et présentera aux enfants un panier de légumes et de fruits de saison crus et cuits, de la betterave par exemple, leur expliquera l'origine des produits, montrera leur découpe et les invitera à une découverte de nombreuses saveurs, souvent inconnues. Pas toujours parce qu'elles sont exotiques ou hors de prix, mais simplement parce que le temps presse en milieu urbain, et que les aliments « transformés » ont tendance à faire d'une pomme de terre « pas en flocons » ou d'un poisson non-pané une curiosité. Le second enseignant, ainsi que deux groupes de dix élèves d'une même classe, s'occupera quant à lui de la partie restaurant, et proposera une approche des arts de la table à travers le pliage de serviettes, la mise en place et la décoration d'une table bien dressée et un service assuré par nos étudiants.

G.M. : En quoi consiste votre métier de chef de travaux du Lycée hôtelier ?

P.T. : Cette fonction, que j'occupe depuis trois ans après avoir enseigné pendant huit ans en tant que professeur certifié en technique culinaire auprès des élèves des classes de BTS, consiste notamment à organiser, gérer et coordonner les ateliers. Conseiller technique du proviseur, responsable du bureau des stages d'été et des périodes de formation en entreprise pendant l'année scolaire, j'ai également en charge l'élaboration des emplois du temps des enseignants, en relation avec le proviseur adjoint, et suis responsable de différents projets au niveau national et international. J'exerce un métier passionnant, qui me conduit aussi bien à contacter les fournisseurs pour approvisionner nos restaurants pédagogiques qu'à pérenniser et développer le partenariat avec les entreprises au niveau européen et international. Mettre en place les concours internes et externes avec des groupes tels Accor ou Sodexo fait aussi partie de mes prérogatives, tout comme d'animer, en collaboration avec les équipes pédagogiques, des projets pluridisciplinaires à caractère professionnel. ■

LE LYCÉE HÔTELIER EN CHIFFRES

. 750 élèves en formation, CFA et GRETA
. 150 étudiants et ou apprentis
. 45 enseignants sur le plateau technique, 18 en restaurant, 17 en cuisine, 5 en hébergement et 5 en tourisme
. 200 employés au total, dont une centaine d'enseignants
. 30 divisions sur le lycée

PAR ICI LES SORTIES

Le Potager du Roy à Versailles. Un lieu de production et d'innovation dans la culture des fruits et légumes vieux de plus de trois siècles. Les enfants découvriront les techniques ancestrales ainsi que les différents modes de tailles exécutés sur les arbres fruitiers (espaliers, contre-espaliers, pleins vents). Ils se promèneront ensuite dans les grands carrés jardinés pour y dénicher des légumes rares et oubliés.

Visite de la Ferme de Gally. Rien de tel qu'une escapade à la Ferme de Gally (Saint-Cyr-l'École) pour redécouvrir le vrai parfum des fruits, des légumes et des fleurs. Avec les fruits de ce verger, les jeunes Guyancourtois fabriqueront du jus de pomme frais, après avoir actionné grugette et pressoir, effort qui rendra le breuvage meilleur encore ! ■